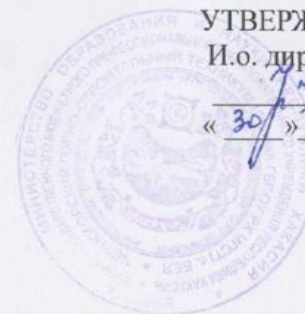


Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия  
«Черногорский горно-строительный техникум» с. Бея



СОГЛАСОВАНО  
Директор АУ ДОУ «Бережка»  
Жуцкая Л.С.  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2021г.



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ с. Бея  
Н.Н. Головизина  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2021г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**образовательной программы среднего профессионального образования**  
**(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)**  
**Филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия**  
**«Черногорский горно-строительный техникум» с. Бея**  
**по профессии среднего профессионального образования**  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

2021 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.			консультации		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	в т.ч.				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия			р	р	р	р	р	р	р	р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>4</b>	<b>2170</b>		<b>2170</b>	<b>1238</b>	<b>890</b>	<b>42</b>									
<b>ОУД.00</b>	<b>Обязательные учебные предметы и предметы по выбору</b>	<b>11</b>		<b>1842</b>		<b>1842</b>	<b>1030</b>	<b>770</b>	<b>42</b>									
ОУД.01	Русский язык		2	134		134	88	40	6	6	78	56						
ОУД.02	Литература	4		172		172	120	52			34	62	42	34				
ОУД.03	Родной язык (русский)	3		36		36	18	18					36					
ОУД.04	Иностранный язык	3		120		120	10	110			36	38	46					
ОУД.05	Математика (У)		4	320		320	176	132	1	6	80	82	74	84				
ОУД.06	История	4		172		172	132	40			30	40	50	52				
ОУД.07	Физическая культура	1,2,3,4		210		210	20	190			50	72	30	58				
ОУД.08	Астрономия	1		36		36	18	18			36							
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	48	24			34	38						
ОУД.10	Информатика	3		120		120	60	60			36	38	46					
ОУД.11	Химия (У)		4	240		240	186	42	1	6	40	92	36	72				
ОУД.12	Биология (У)		4	210		210	154	44	1	6	54	74	40	42				
<b>Часть формируемая участниками образовательных отношений (элективные курсы)</b>		<b>6</b>		<b>328</b>		<b>328</b>	<b>208</b>	<b>120</b>										
ЭУП.01	Проектная деятельность	2		36		36	18	18			18	18						

ЭУП.02	Основы правоведения	2		72		72	48	24				36	36				
ЭУП.03	Культурология	4		36		36	24	12					36				
ЭУП.04	Основы социологии	4		72		72	48	24				36	36				
ЭУП.05	Биофизика	4		72		72	50	22				72					
ЭУП.06	Психология общения	6		40		40	20	20						12	28		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>12</b>		<b>646</b>	<b>36</b>	<b>610</b>	<b>294</b>	<b>316</b>									
ОП.01	Введение в профессию	1		38		38	20	18				38					
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		52	4	48	30	18				48					
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	2		72	4	68	40	28				68					
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		84	8	76	52	24					76				
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8		50	4	46	30	16									46
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	4		36		36	18	18					36				
ОП.07	Основы калькуляции и учёта	3		38	6	32	20	12					32				
ОП.08	Охрана труда	2		42	6	36	26	10				36					
ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		48		48		48									48
ОП.10	Физическая культура	6,8		74		74		74						6	34	14	20
ОП.11	Финансовая грамотность и основы предпринимательства	8		40	4	36	20	16									36
ОП.12	Технология трудоустройства	6		36		36	20	16						18	18		
ОП.13	Молекулярная кухня	6		36		36	18	18							36		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>		<b>290</b>	<b>10</b>	<b>279</b>	<b>237</b>	<b>3</b>									
				<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>390</b>	<b>4</b>	<b>0</b>								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>5Э/5Э К</b>	<b>290</b>	<b>10</b>	<b>279</b>	<b>237</b>	<b>3</b>									
				<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>390</b>	<b>4</b>	<b>0</b>								
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>ЭК (4)</b>	<b>392</b>	<b>18</b>	<b>374</b>	<b>68</b>	<b>300</b>	<b>6</b>								
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3		32		32	14	18				32					



МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков		7	94	18	76	42	28	6	6							76	
УП 04	Учебная практика		7	108		108		108									108	
ПП 04	Производственная практика		7	252		252		252									144	
	Квалификационный экзамен									12							18	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</b>	ЭК (8)		<b>724</b>	<b>24</b>	<b>700</b>	<b>84</b>	<b>610</b>	<b>6</b>									
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		32		32	22	10									32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	152	24	128	62	60	6	6							92	36
УП 05	Учебная практика		8	180		180		180										144
ПП 05	Производственная практика		8	360		360		360										144
	Квалификационный экзамен									12								18
<b>ПМ.06</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	ЭК (8)		<b>348</b>		<b>348</b>	<b>62</b>	<b>280</b>	<b>6</b>	<b>6</b>								
МДК.06.0 1	Искусство бариста. Технологии приготовления напитков на основе кофе.			48		48	24	24									48	
МДК 06.02	Приготовление и подача алкогольных и безалкогольных коктейлей и напитков		8	84		84	38	40	6	6								84
УП 06	Учебная практика		8	108		108		108										108
ПП 06	Производственная практика		8	108		108		108										108
	Квалификационный экзамен									6								12
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>72</b>		<b>72</b>				<b>72</b>								<b>72</b>
	<b>Промежуточная аттестация (часов)</b>			<b>126</b>		<b>126</b>				<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>30</b>		<b>18</b>	<b>30</b>

	Всего обучения по циклам ОПОП			590 4	14 4	576 0	192 2	358 0			612	828	612	828	612	828	612	828	
	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	Всего	дисциплин и МДК								612	822	612	540	174	258	234	198	
			учебной произв. практики												108	180	144	108	180
																144	252	396	252
			экзаменов											1		5(1КЭ)	1	3(2КЭ)	2(1КЭ)
дифф.зачётов											2	10	4	8	1	7	3	3	